

Bak-, braad- en verwarmingsinstallaties die gebruikt worden in drank- en eetkramen moeten opgesteld en gebruikt worden volgens de regels van de kunst. De conformiteit van deze installaties kan tijdens het controlebezoek ter plaatse worden nagekeken. Elke kraamhouder moet beschikken over een veiligheidsregister waarin de controles van technische installaties, brandblusmiddelen e.d. kan worden opgevolgd.

## Kookpunten

### Installatie

- Conformiteitsattest van de installatie met vermelding van het CE-label
- Als het gaat om een zelfgemaakte installatie: PV van elektrische installatie en gasdichtheidstest, uitgevoerd door een onafhankelijk keuringsorganisme
- Alle verbruikstoestellen en leidingen moeten beschikken over een keuringsattest bij indienstelling en van de laatste periodieke keuring als zij deel uitmaken van een vaste installatie (type frituur, hotdogkraam,...)<sup>1</sup>
- Bak- en braadinstallaties moeten voorzien zijn van een stopkraan en een thermokoppel/vlambeveiliging<sup>2</sup>
- Volgens de regels van goed vakmanschap opgesteld, met in acht name van alle specifieke en algemene veiligheidsvoorschriften
- Geplaatst op een vlakke, onbrandbare ondergrond
- Elke opstelling wordt beschermd tegen omstoten/omvallen
- Er wordt voldoende afstand gehouden met de publieke zones



### Houders voor vloeibare en gasvormige stoffen

- Goede staat van het ogief en de kraan
- Reduceerventielen/ontspanners zijn aangepast in functie van de gebruikte brandstof en de gasfles
- Houders voor vloeibare petroleumgassen (butaan, propaan) moeten worden voorzien van een vulzegel (enkel niet-lege flessen), een duidelijk etiket en de datum van de laatste keuring
- In open lucht geplaatst, afgeschermd van het publiek, warmte, zonnestraling en ontstekingsbron
- Zo laag mogelijk bij de grond, op minstens 3 m van lager gelegen gedeelten
- Op een veilige afstand, goed bereikbaar voor de brandweer
- Lege en volle houders moeten van elkaar gescheiden worden geplaatst
- Deze die niet gebruikt worden, moeten steeds worden dichtgedraaid
- Er mag maximaal een dagverbruikhoeveelheid voorzien worden nabij de installatie



### Slangen

- Goede staat van de slang<sup>3</sup> en de gasontspanner
- Een correcte aansluiting van alle onderdelen is vereist!
- Afhankelijk van haar typekenmerken, mag een slang enkel worden gebruikt voor de aansluiting van een verbruikerstoestel met een fles of voor de verbinding van twee flessen onderling.
- Slangen voor ontspannen gas
  - o tussen een tweedetrapsdrukregelaar of een flesdrukregelaar en een verbruikstoestel: oranje kleur
  - o max. 2 m (0,5 m voor verbindingen van een fles met vaste leiding of toestel).
  - o Slangen mogen niet in serie aangesloten worden



<sup>1</sup> De keuring dient te gebeuren door een EDTC

<sup>2</sup> Schakelt de gastoevoer uit bij het doven van de vlam

<sup>3</sup> De slangen voor de aansluiting van apparatuur die op butaan of propaan werken dienen regelmatig te worden vervangen. De termijn is 5 jaar. De gebruiker moet erop gewezen worden om steeds de goede staat van de slang in het oog te houden. Op de slangen, gekeurd volgens EN 559, staat steeds een productiedatum vermeld. Vanaf deze datum is de slang 5 jaar geldig, uitgezonderd als deze zich in een slechte staat bevindt dient deze sneller te worden vervangen. (EUROPESE NORM: EN.559 – 2003)

- Slangen voor niet ontspannen gas
  - o voor onderlinge verbinding van flessen: zwarte kleur
  - o max. 1 m
  - o Slangen mogen niet in serie aangesloten worden

## Vervangen

- Gaskraan volledig dichtdraaien voor afkoppelen, ook bij lege flessen
- Draai eerst de gaskraan dicht, en zet dan het kooktoestel uit
- Het toestel moet voldoende zijn afgekoeld voordat de fles losgekoppeld wordt
- Vervangen van flessen moet op voldoende afstand van andere installaties met vlam gebeuren
- Gebruik correct gereedschap bij het af- en aankoppelen van gasflessen

## Mobiele verwarmingstoestellen

- Opgesteld op 2 m van brandbare elementen
- Verwarmingstoestellen op vloeibare of gasvormige brandstof en/of met open vlam mogen niet in gesloten ruimtes geplaatst worden
- Stabiel geplaatst, voorzien van valbeveiliging of voldoende beveiligd tegen omvallen
- Afgeschermd voor het publiek
- Voorzien van een gasafsluitkraan, vlambeveiliging, een omvalbeveiliging<sup>4</sup> en een laagstandsontsteker<sup>5</sup>



## Brandbeveiligingsmiddelen

- Elke kraam moet worden voorzien van een poederblusser 6 kg ABC en een branddeken
- Frituurketels moeten voorzien worden van een metalen, niet brandbaar deksel
- Brandblusmiddelen moeten jaarlijks gekeurd worden
- De inplanting van de kraam mag het gebruik van aanwezige hydranten en gasafsluiters niet verhinderen
- 1 blusmiddel type 6 kg ABC poeder per 150 m<sup>2</sup>
- De blusmiddelen staan opgesteld op goed zichtbare en gemakkelijk te bereiken plaatsen

## Bouwmaterialen

- Tentjes en kraampjes waarin bak- en braadinstallaties gebruikt worden, moeten bestaan uit bouwmaterialen met brandklasse M2 of beter. Of deze moeten opgesteld worden op voldoende afstand van andere installaties én moeten voor minstens 30 % open zijden hebben.
- Makkelijk brandbare versieringen moeten buiten het bereik van de toestellen geplaatst worden
- Er moet voldoende verluchting worden voorzien in deze tentjes en kraampjes.
- Kooktoestellen in een tent worden op ruim 1 m geplaatst van doeken of versieringen

(Bron: Brandweer zone Kempen)

---

<sup>4</sup> Schakelt de gastoevoer uit wanneer het toestel omvalt

<sup>5</sup> Het toestel kan enkel worden aangezet bij een lage gastoevoerstand